

Cuiseur multifonction 18 en 1

Mode d'emploi



Table des matières

Votre nouveau cuiseur multifonction 18 en 1.....	3
Contenu	3
Consignes préalables	4
Consignes de sécurité	4
Consignes importantes pour le traitement des déchets	6
Déclaration de conformité	6
Description du produit.....	7
Avant la mise en marche	8
Utilisation.....	9
Panneau de commande.....	9
Tableau de cuisson.....	10
Notions de base	11
Cuisson du riz.....	12
Cuisson à la vapeur.....	12
Préparer du yaourt.....	13
Adapter le temps de cuisson.....	13
Cuisson avec départ différé	13
Maintien au chaud	13
Interrompre un processus.....	13
Nettoyage et entretien.....	14
Dépannage.....	15

Votre nouveau cuiseur multifonction 18 en 1

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce cuiseur multifonction. Très pratique, il remplace à lui seul une plaque de cuisson, une friteuse, une yaourtière, un cuit-vapeur et même un four. Il vous suffit de choisir l'un des 18 programmes conçus pour obtenir très facilement des plats à la fois sains et savoureux.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Cuiseur multifonction 18 en 1
- Câble d'alimentation
- Verre doseur
- Cuillère à riz
- Panier de cuisson vapeur
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble, l'adaptateur secteur, la cuve intérieure ou l'anneau d'étanchéité présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Assurez-vous que la tension électrique du courant d'alimentation est compatible avec le cuiseur multifonction.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise électrique murale reliée à la terre et correctement installée. La prise électrique doit être accessible en permanence une fois l'appareil branché.
- Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou que vous touchez les touches de commande, vos mains doivent impérativement être sèches.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur extérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation.

- Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- Placez toujours correctement la cuve intérieure dans l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation à une prise d'alimentation et d'allumer l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide, et fermez toujours le couvercle.
- Ne remplissez pas trop l'appareil, afin de ne pas faire brûler les aliments.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant l'utilisation.
- Ne posez pas d'objet magnétique sur le couvercle, et n'utilisez pas l'appareil à proximité de substances magnétiques.
- N'utilisez pas la cuve intérieure si elle est déformée.
- N'utilisez pas la cuve intérieure sur d'autres sources de chaleur ou sur une flamme nue.
- Pendant la cuisson, ne laissez pas la cuillère à riz à l'intérieur de la cuve.
- N'ouvrez pas le couvercle immédiatement après la fin de la cuisson. Attendez un peu, jusqu'à ce que toute la vapeur se soit échappée de l'appareil. Attention : risque de brûlure.
- Vérifiez régulièrement la valve de la vapeur située sur le couvercle, et retirez les résidus éventuels qui pourraient l'obstruer.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la face intérieure du couvercle pendant la cuisson.
- Ne conservez pas les aliments non consommés dans l'appareil.
- Avant de relier l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et le côté extérieur de la cuve intérieure soient propres et secs.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne placez jamais d'objet métallique dans l'appareil, dans la valve de la vapeur, ni dans le régulateur de pression.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire cuire des aliments gluants ou des plats qui risquent de déborder en bouillonnant, comme du curry ou de la soupe à l'orge mondé.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- ATTENTION : des brûlures peuvent être causées par la chaleur, la vapeur brûlante, ou l'eau de condensation ! Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments de l'appareil.
- Après la cuisson, laissez refroidir complètement l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires comme indiqué sous **Nettoyage et entretien**.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'un autre dispositif médical, demandez conseil votre médecin avant d'utiliser cet appareil.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil, sauf s'ils travaillent sous la supervision ou l'encadrement d'une personne qualifiée et responsable de leur sécurité, pouvant les guider lors de l'utilisation de ce produit. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.



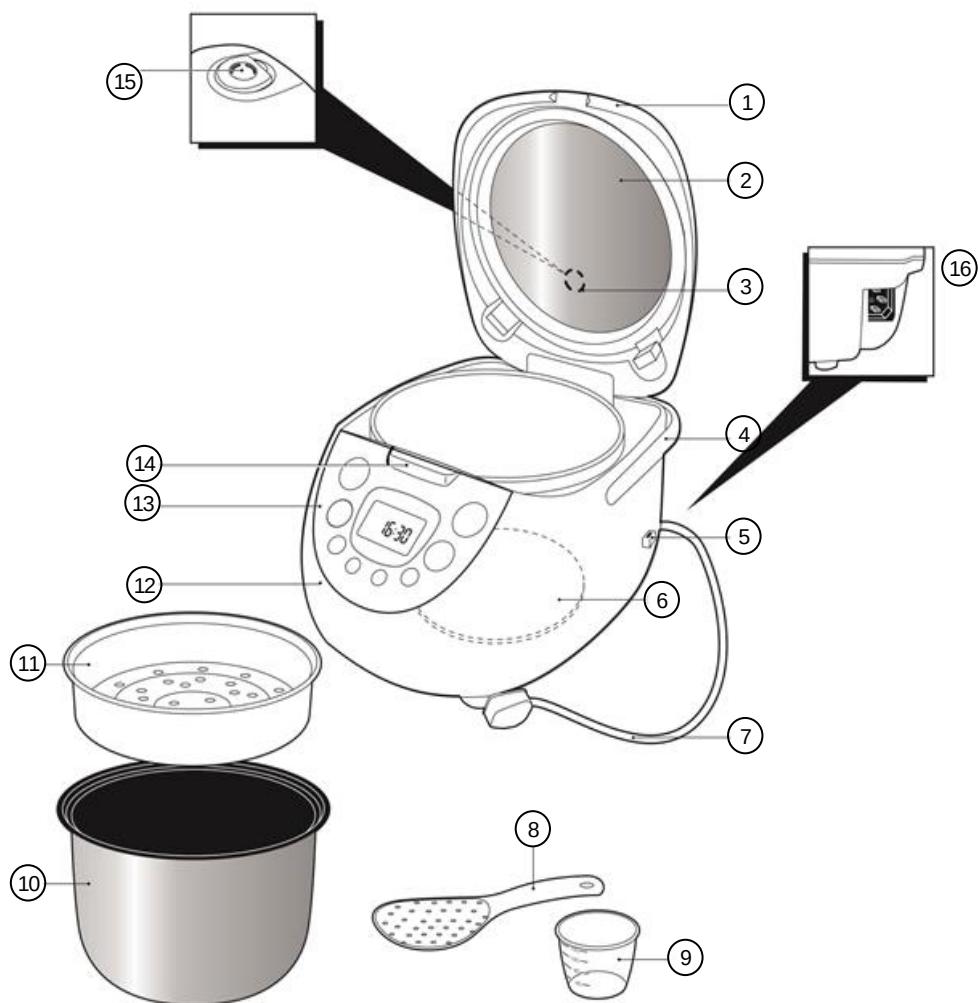
Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3820, 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Kurtas, A.

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
18.03.2015

Description du produit



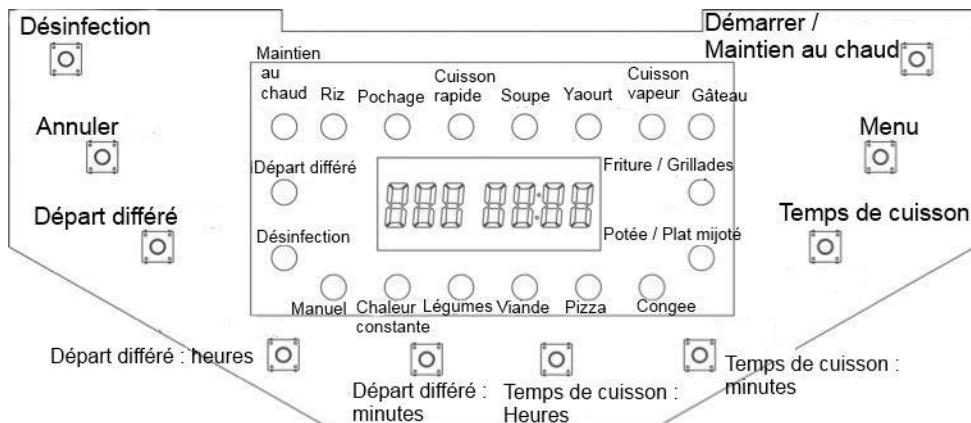
1. Couvercle
2. Couvercle intérieur amovible
3. Valve de la vapeur
4. Poignée de transport
5. Support cuillère
6. Élément chauffant
7. Câble d'alimentation
8. Cuillère à riz
9. Verre doseur
10. Cuve intérieure
11. Panier de cuisson vapeur
12. Boîtier
13. Panneau de commande
14. Bouton de déverrouillage
15. Échappement de la vapeur, amovible
16. Prise d'alimentation secteur

Avant la mise en marche

1. Déballez l'appareil avec précaution, et retirez tous les éléments d'emballage.
2. Nettoyez l'intérieur du boîtier et les accessoires du cuiseur multifonction avec un chiffon humide et un liquide vaisselle ordinaire, afin d'éliminer les éventuels résidus liés à la fabrication (voir **Nettoyage et entretien**).
3. Assurez-vous que le couvercle intérieur est correctement fixé et que tous les accessoires nécessaires sont correctement placés.
4. Branchez le cordon d'alimentation à l'endroit prévu à cet effet sur l'appareil, et reliez l'adaptateur secteur à une prise électrique sécurisée.
5. Lors de la première utilisation, allumez le cuiseur multifonction sans y placer d'aliment, car les éventuels résidus du revêtement peuvent produire une légère odeur, accompagnée d'un peu de fumée.
6. Faites chauffer le cuiseur multifonction à vide pendant environ 15 minutes, sans aliment. Assurez-vous que la pièce est bien aérée, en ouvrant la fenêtre par exemple.

Utilisation

Panneau de commande



Touches de commande	
Démarrer/Maintien au chaud	Lancer la cuisson / Maintenir au chaud
Menu	Appeler un programme
Temps de cuisson	Activer le réglage du temps de cuisson
Temps de cuisson : minutes	Régler les minutes pour le temps de cuisson
Temps de cuisson : heures	Régler les heures pour le temps de cuisson
Départ différé	Activer le réglage du départ différé
Départ différé : minutes	Régler les minutes pour le départ différé
Départ différé : heures	Régler les heures pour le départ différé
Annuler	Interrompre le processus/le menu
Désinfection	Désinfecter l'appareil

NOTE :



Vous pouvez choisir un temps de cuisson compris entre 0 minute et 10 heures, 55 minutes.

Quant au délai pour le départ différé, il peut varier de 0 minute à 23 heures, 55 minutes.

Programme
Riz
Pochage
Cuisson rapide
Soupe
Yaourt
Cuisson vapeur/à l'étuvée
Gâteau
Friture/Grillades
Potée/Plat mijoté
Congee (ou "conja" : bouillie de riz)
Pizza
Désinfection
Viande
Légumes
Chaleur constante
Manuel
Maintien au chaud

Tableau de cuisson

Programme	Température	Temps de cuisson	Durée réglable (Minutes - Heures)	Départ différé (Minutes-Heures)
Riz	105 °C	45 minutes	00:00-10:55	00:00-23:55
Pochage	110 °C	40 minutes	00:00-10:55	00:00-23:55
Cuisson rapide	140 °C	35 minutes	00:00-10:55	00:00-23:55
Soupe	110 °C	1 heure	00:00-10:55	00:00-23:55
Yaourt	40 °C	8 heures	00:00-10:55	00:00-23:55
Cuisson vapeur / à l'étuvée	100 °C	1 heure	00:00-10:55	00:00-23:55
Gâteau	140 °C	40 minutes	00:00-10:55	00:00-23:55
Friture /Grillades	145 °C	30 minutes	00:00-10:55	00:00-23:55
Potée / Plat mijoté	125 °C	2 heures	00:00-10:55	00:00-23:55
Congee	95 °C	1 heure	00:00-10:55	00:00-23:55
Pizza	150 °C	50 minutes	00:00-10:55	00:00-23:55
Désinfection	155 °C	15 minutes	00:00-10:55	
Viande	130 °C	45 minutes	00:00-10:55	00:00-23:55
Légumes	105 °C	20 minutes	00:00-10:55	00:00-23:55
Chaleur constante	105 °C	2 heures 30 minutes	00:00-10:55	00:00-23:55
Manuel	120 °C		00:00-10:55	00:00-23:55
Maintien au chaud	65 °C			

Notions de base

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, et ouvrez le couvercle.
2. Placez les aliments et la quantité adaptée de liquide directement dans la cuve intérieure. Observez pour cela la graduation située dans la cuve.
3. Refermez le couvercle et veillez à ce qu'il s'enclenche bien.
4. Branchez une extrémité du câble d'alimentation à la prise d'alimentation du cuiseur multifonction et l'autre extrémité à une prise de courant.
5. Choisissez le programme correspondant à l'aide de la touche **Menu**.
6. Si besoin, adaptez le temps de cuisson (voir **Adapter le temps de cuisson**). Si vous souhaitez utiliser le départ différé, réglez-le maintenant (voir **Cuisson avec départ différé**).



NOTE :

Le temps de cuisson peut varier fortement selon la quantité et le type d'aliment. Adaptez le temps de cuisson en fonction de ces critères.

7. Une fois le processus de cuisson terminé, le cuiseur multifonction passe automatiquement en mode Maintien au chaud, et l'écran affiche "bb". Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Maintien au chaud, appuyez sur la touche **Annuler** afin d'interrompre le processus de maintien au chaud.
8. Une fois le processus de cuisson terminé, laissez toute la vapeur s'échapper de l'intérieur de l'appareil, avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage et d'ouvrir le couvercle.



ATTENTION !

Risque de brûlures ! Lorsque vous ouvrez le couvercle après avoir cuit des aliments, de la vapeur brûlante peut s'échapper.



ATTENTION !

Afin d'éviter tout risque de brûlure par contact avec l'appareil ou par la vapeur, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine. Risque de blessures !

Cuisson du riz

1. Mesurez la quantité de riz nécessaire à l'aide du verre doseur. Un verre doseur de riz cru correspond à deux portions de riz cuit. Ne remplissez pas trop la cuve intérieure : pour 1 verre doseur de riz, utilisez environ 180 ml (soit environ 160 g) d'eau au maximum. Pour 8 verres doseurs de riz, utilisez 4 litres de liquide. Et pour 10 verres doseurs de riz, utilisez 5 litres de liquide.
2. Si besoin, lavez le riz (de préférence dans un autre récipient que la cuve intérieure).
3. Versez le riz dans la cuve intérieure.
4. Versez ensuite la quantité correspondante d'eau dans la cuve intérieure contenant le riz. Pour savoir combien d'eau ajouter en fonction de la quantité de riz, référez-vous à la graduation située à l'intérieur de la cuve. Lissez ensuite la surface du riz.
5. Placez la cuve intérieure dans le cuiseur multifonction. Veillez à ce que la cuve intérieure repose bien sur la plaque chauffante.
6. Fermez le couvercle et branchez la fiche d'alimentation du cuiseur multifonction à l'alimentation électrique.
7. Appuyez plusieurs fois sur la touche **Menu**, jusqu'à ce que le programme **Riz** soit sélectionné. Le voyant de contrôle correspondant s'allume.
8. Appuyez sur la touche **Start/Maintien au chaud** pour lancer le processus de cuisson. Le temps de cuisson programmé s'affiche à l'écran et décroît au fur et à mesure.
9. Une fois le processus de cuisson terminé, le cuiseur multifonction passe automatiquement en mode Maintien au chaud, et l'écran affiche "bb". Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Maintien au chaud, appuyez sur la touche **Annuler** afin d'interrompre le processus de maintien au chaud.

Cuisson à la vapeur

1. Versez l'eau dans la cuve intérieure.
2. Placez les aliments à cuire dans le panier de cuisson vapeur.
3. Accrochez le panier de cuisson à la vapeur dans la cuve.
4. Refermez le couvercle.
5. Choisissez le programme **Cuisson vapeur/à l'étuvée** en appuyant plusieurs fois sur la touche **Menu**.
6. Appuyez sur la touche **Start/Maintien au chaud** pour lancer le processus de cuisson.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez les aliments de l'appareil.



NOTE :

Vous pouvez également utiliser le panier de cuisson à la vapeur pour la cuisson combinée. Faites par exemple mijoter de la viande directement dans la cuve avec un peu de liquide, et faites cuire en même temps des légumes en les plaçant dans le panier de cuisson vapeur accroché au-dessus.

Préparer du yaourt

Pour préparer du yaourt, assurez-vous que le yaourt que vous utilisez pour la préparation a bien été conservé au frais, et que son taux de matière grasse est identique à celui du lait U.H.T. utilisé.

Si vous utilisez du lait frais, commencez par le faire bouillir, puis laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il soit à 30 °C. Vous pouvez alors le mélanger au yaourt de base.

Adapter le temps de cuisson

Pour adapter le temps de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur la touche **Menu** pour sélectionner un programme.
2. Appuyez ensuite sur la touche **Temps de cuisson** pour accéder au mode Temps de cuisson. Le temps de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur la touche **Temps de cuisson minutes** et/ou **Temps de cuisson heures**.
4. Appuyez sur la touche **Start/Maintien au chaud** pour lancer le processus de cuisson.

Cuisson avec départ différé

Pour lancer une cuisson avec départ différé, veuillez procéder comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Menu** pour sélectionner un programme.
2. Appuyez ensuite sur la touche **Départ différé** pour accéder au Départ différé. L'écran affiche 00:00.
3. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur la touche **Départ différé : minutes** et **Départ différé : heures**. La durée du délai avec s'affiche à l'écran, par exemple "02:30" pour un délai de 2 heures et 30 minutes.
4. Appuyez sur la touche **Start/Maintien au chaud** pour lancer le processus de cuisson. Le voyant de contrôle correspondant au départ différé clignote.



NOTE :

Si vous souhaitez adapter le temps de cuisson et en même temps régler le départ différé, commencer par régler la durée du temps de cuisson (comme décrit plus haut) avant de régler le délai pour le départ différé.

Maintien au chaud

Une fois le processus de cuisson terminé, tous les programmes passent automatiquement en mode Maintien au chaud.

Si aucun programme n'est effectué, vous pouvez activer manuellement la fonction Maintien au chaud en appuyant sur la touche **Start/ Maintien au chaud**.

Le voyant de contrôle "Maintien au chaud" s'allume et l'écran affiche "bb".

Interrompre un processus

Appuyez sur la touche **Annuler** pour interrompre un processus.

Nettoyage et entretien

- Pour le nettoyage du cuiseur multifonction n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique.
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle.
- Vous pouvez retirer le dispositif d'échappement de la vapeur (situé sur le couvercle du cuiseur multifonction) en tirant dessus. Tournez ensuite les pièces (valve et échappement) pour les détacher l'une de l'autre. Vous pouvez alors les nettoyer dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez la cuve intérieure antiadhésive, le couvercle intérieur, le panier de cuisson vapeur, ainsi que la cuillère à riz et le verre doseur à la main, avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ces éléments ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la cuve intérieure, n'utilisez ni brosse abrasive ni laine d'acier (éponge métallique), afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- En cas de salissure importante de l'intérieur de l'appareil, versez une peu d'eau dans la cuve (hauteur maximum 1 cm) et faites chauffer l'appareil à 65 °C pendant 15 minutes. Laissez ensuite le cuiseur multifonction refroidir avant de retirer les salissures.

Dépannage

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s) proposée(s)
Le voyant de contrôle ne s'allume pas. La plaque chauffante ne fonctionne pas.	1. Le câble d'alimentation n'est pas branché correctement. 2. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé.	1. Vérifiez le branchement du câble d'alimentation. 2. Adressez-vous à votre revendeur.
Le voyant de contrôle ne s'allume pas. La plaque chauffante fonctionne.	Dysfonctionnement sur le circuit imprimé.	Adressez-vous à votre revendeur.
Le voyant de contrôle s'allume. La plaque chauffante ne fonctionne pas.	1. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température. 2. Dysfonctionnement au niveau du fusible. 3. La plaque chauffante n'est pas branchée correctement.	Adressez-vous à votre revendeur.
Les aliments sont brûlés, ou bien l'appareil ne passe pas automatiquement en mode Maintient au chaud.	1. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé. 2. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température.	Adressez-vous à votre revendeur.
Les aliments débordent pendant la cuisson.	1. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé. 2. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température.	Adressez-vous à votre revendeur.
Les aliments ne sont pas cuits.	1. La quantité d'eau utilisée est insuffisante. 2. Dysfonctionnement sur le circuit imprimé. 3. Panne concernant les éléments électroniques ou le capteur de température.	1. Versez suffisamment d'eau dans la cuve intérieure. Référez-vous pour cela à la graduation située dans la cuve intérieure. 2. et 3 : Adressez-vous à votre revendeur.

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02

Importé par :

Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV1 / 03.18.2015 – EX: JaW/FrG